TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Ner 38. Rok drugi

WE LWOWIE DNIA 16. WRZEŚNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

DOŚWIADCZENIA Z PROSEM.

(Przez c. k. kapitana Szenka *w Galicyi.)*

Wiadome są każdemu gospodarzowi bardzo dobrze korzyści z prosa, ale niemniéj i trudności z témże połączone, które nie tylko plon zmniejszają, ale często i ochoty do zasiewu tego ziarna pozbawiają.

Najgłówniejszą przeszkodą siewu prosa jest tegoż późne kiełczenie się, do czego 18 do 21 dni potrzeba, przezco najczęściéj chwast nad témże tak górę weźmie, iż opielenie więcéj kosztuje niż samo proso jest warte, jednakże bez opielenia proso się nie udaje. Przez trzy lata było mojém najusilniejszém staraniem, te przeszkody, jeżeli nie całkiem usunąć, to przynajmniéj w części zmniejszyć, a moje w tym względzie przedsięwzięte i dobrym skutkiem uwieńczone doświadczenia, tém chę-

tniéj do publicznéj wiadomości podaję, ileże nawet po ukończonych zasiéwach jarych, późna siéjba tegoż ziarna z dobrym skutkiem przedsięwziętą być może, a nie jeden rolnik parą kwart prosa znacznie sobie pomódz jest w stanie.

Między innemi sposobami kazałem w roku 1829 dnia 19 czerwca 16 kwart prosa w cebrze dészczową wodą namoczyć i gorącéj wody tyle dolać, żeby taż zleciła się, i tak namoczone proso przez 48 godzin w téjże wodzie zostawiłem. Po upłynionym tymże czasie odcedzono wodę, a proso rozpostarłszy na płachcie, dla wysuszenia przez 24 godzin na wiatr wystawiono. W przeciągu tego czasu zorano mórg pola i do siewu przysposobiono. Tak nadszedł 22 czerwiec, w którym to dniu zasiew prosa przedsięwziętym został.

Posiane proso zeszło już 27go, to jest w pięciu dniach i wydało pomimo spóźnionego zasiewu i nieurodzajnego roku ośm kóp, a w ziarnie 6 korcy, więc z jednego ziarna 49 ziarn.

W roku 1830 tenże sam sposób powtórzyłem.

Wysiano	28 maja	7	kwart	na 2 1/2 morgach przeorane-go koni-czyska.
	3 czerw.	12	»	
	16 »	16	»	
	a 17 »	14	»	
Razem		49	kwart	

W skutek wielkiéj posuchy proso zeszło dopiéro siódmego dnia po wysiewie, więc o dwa dni późniéj niż w przeszłym roku. Gdy się już trochę podniosło, pokazało się za gęste i chwast górę brać zaczął, więc kazałem takowe tak dalece zabronować, że nie tylko połowa roślin, ale także i chwast został przez to powyrywanym, a przecież do zupełnie czystego opielenia tegoż jeszcze 35 plewiarek potrzebowałem. Tak przez zbronowanie przerzedzone jak i czysto opielone proso pokazało się bujne, równało się kukurudzy i wszystkich w zadziwienie wprawiało. Przychód byłby pewnie 50 ziarn wypadł, gdyby nie to, że pole za blisko mego ogrodu i przedmieścia było położone, gdzie wróble i mnóstwo innych ptaków przez kilka tygodni wielką szkodę robiły, a mnie więc tylko 14 korcy pozostało. Oprócz tego była słoma z tego prosa wielką pomocą w tym tak nieurodzajnym roku.

Korzyść takiego postępowania w tém się najwięcéj okazuje, że przez wyż wspomnione moczenie a w skutek tego przez uzyskanie prędkiego kulczenia się, na czasie się zyskuje 15 do 17 dni, a przez to samo chwast nad prosem nie może wziąć góry, gdyż takowe piérwéj wyrasta. Ażeby tak przysposobione proso z dobrym zasiać skutkiem, tylko tyle pola zorać trzeba, ile zaraz zasiane być może, ażeby do wilgotnéj jeszcze ziemi wrzucone ziarno napęcniało. Prosianka bardzo dobrą jest paszą dla koni i bydła; schnie nader powoli i prędko się zagrzéwa, skoro tylko trochę wilgotna do stodoły się sprowadza, wtenczas stęchnie i staje się szkodliwą paszą. Przeciwnie zaś chcieć proso celem zupełnego wysuszenia na polu w mendlach zostawić, traci się dużo ziarna, po części przez ptactwo, najwięcéj zaś przez wykruszenie się najlepszego ziarna.

Ażeby temu zapobiédz, trzeba proso, jak tylko na ściernisku rozpostarte snopy tak dalece obeschły, że w mendle ustawione być mogą, zaraz do domu zwieść, snopy trochę byle nie wiele przemłócić, znowu rozścielić, i znowu tak dla zupełnego dojrzania pozostałego ziarna, jakoteż dla zupełnego obeschnięcia słomy, w mendle ustawić, co gdy nastąpiło, wtenczas proso do stodoły zwieść należy.

Ziarno z piérwszego omłotu trzeba na przesuszenie od wiatru wystawić, takowe często przegartywać, a tym sposobem stęchliźnie się zapobieży. (*)

Najlepsza rola pod proso jest koniczysko świeże przeorane i ściern po sumiszcze.

(*) U nas dla zapobieżenia stęchliźnie wkładają ule próżne w stożki, przez które wiatr przewiewając broni słomę od zepsucia. *(Przyp. Wydaw.)*

Machina do krajania kartofli.

Figura 1.

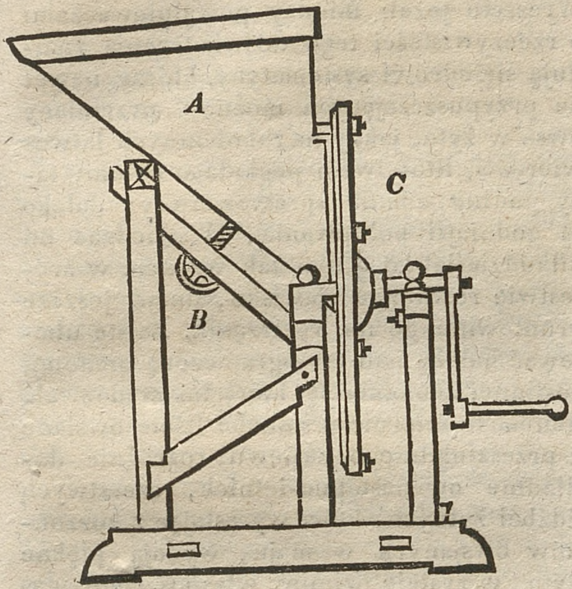
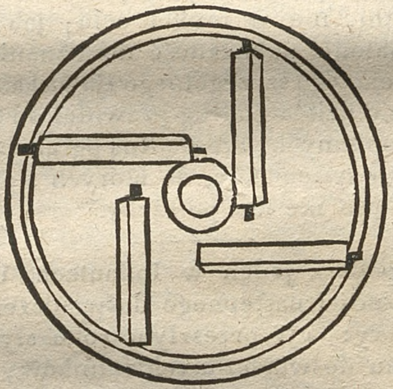


Figura 2.



Zwykle używają w gospodarstwach krzywego żelaza w literę S do krajania kartofli, buraków, lub innych głąbiastych roślin, na karmienie trzody chlewnéj lub paszy dla krów; lecz takie krajanie nie dostateczne sprowadza bydlęciu dławienie się i często przy złym dozorze śmierć nawet. W niniejszym rysunku widać sposób ułatwiający krajanie i pośpiech w robocie. Figura 1. wyobraża machinę z boku; kosz *A*, w który wkłada się kartofle, stoi na podstawie drewnianéj, jak pokazuje rysunek. — Ażeby kartofle nie raptem spadały ku nożom, jest szruba *B*, która tę ukośną w koszu ścianę dowolnie do tarczy z nożami ustawia i przyciska. Tarcza *C*, żelazna lub drewniana, która razem za koło szalone służy, ma cztéry noże, jak widać w Figurze 2. Podczas krajania trzeba dwóch ludzi, jednego do wkładania kartofli, drugiego do kręcenia korbą. W zakładzie gospodarskim w Hohenheim, zkąd ta machina pochodzi, tną na godzinę koło 7 korcy lwowskich. Jakże pożądaną byłaby dla nas taka machina, zwłaszcza dla tych, którzy chcą prowadzić mléczne gospodarstwo z większym pożytkiem, niż z paszy słomianéj lub siennéj, także którzy wykarm wołów na suchéj paszy prowadzą.

Przemiana owsa w żyto. (*)

O tém ciekawém, od wielu powątpiewaném natury zjawisku w wydziale rolniczym, sprawozdanie najnowsze towarzystwa rolniczo-ogrodowego w Koburgu, dla dobra publicznego czynnego, zawiéra następujące uwagi;

»Co się tyczé przemiany owsa w żyto, w przeszłoletnich już sprawozdaniach roztrząsanéj, najpierwéj od jmć pana podpułkownika Schauroth, późniéj od innych członków towarzystwa dostrzeżonéj na owsie, bardzo późno sianym i na karm' dwa razy ściętym, którego łodyżki nie odumierają, lecz przez zimę wytrwawszy, następnéj wiosny w żyto się przemieniają; to zjawisko nader osobliwe, niedawno nowemi stwierdzono doświadczeniami. W roku 1837 zasiano owies na nowo, ażeby na żądanie w następną wiosnę r. 1838 łodyżki razem z bryłami roli, w których one urosły, pokazywać i przeséłać. Łodyżki miały niewątpliwe szczątki owsa, ich zaś

(*) Z „Przewodnika rolniczo-przemysłowego."

2

kłosy śliczne ozime żyto wydały. Nie dziwi się bynajmniéj towarzystwo nad tém, że tylu znalazło się niedowiarków; gdyż i w swojém gronie takowych mieści. Ci atoli wyznają otwarcie, że albo jeszcze próby nie zrobili, albo że zbyt wcześnie owies posiawszy, więcéj niż dwa razy dla zapobieżenia wybujania, ścinać go musieli, przezco stracił siłę potrzebną do przezimowania i przemienienia się późniéj w żyto. Tym opponentom, którzy się tylko na chybione odwołują doświadczenia, niech służy za przestrogę, żeby dopiéro w drugiéj połowie czerwca owies siali, a przemiana rzeczona niechybnie nastąpi. Istotnych zaś opponentów, to jest nie takich tylko, którzy o tém zjawisku wątpiąc, one zaprzeczają i odrzucają, lecz takich, którzy pomimo zarzutów i powątpiewań o rzeczywistości zjawiska, nie wzbraniają się, po zrobionych gruntownych doświadczeniach o rzeczy sądzić, prosimy, aby uwagę zwrócili na następujące punkta:

»Z początku czas siejby i powtarzanego ścinania owsa mniéj ważnym zdawał się być towarzystwu, jak się to z obwieszczeń tegoż wykazuje. Ta jednakże bezwzględność pociągała za sobą, tu i w innych stronach, kilka niepomyślnych doświadczeń; któremi powodowane towarzystwo, przemianę owsa w żyto po wczesnéj siéjbie, tylko za przypadkową, i szczególnym pogody wpływem zdziałaną uważa. Skoro zaś owies w końcu czerwca zasiany będzie, przemiana ta rzeczywiście nastąpi. W przypadku, żeby rola w tym czasie miała być zbyt sucha, sprawozdawca (porucznik Donauer) własném tegoroczném doświadczeniem pouczony, za potrzebne uznaje polanie gruntu; nie więcej jednakowoż jak jeden raz, to jest tyle tylko, aby ziarna zasiane kiełkować mogły; częstsze bowiem polewanie, przy wysokiéj w czerwcu temperaturze, wzrost nazbyt przysparzając, zmusza do częstszego ścinania owsa, tak, iż niechcąc aby wybujał, dwa, czasem nawet trzy razy do jesieni skosić go trzeba; przezco jednakowoż albo się celu wcale chybia, albo się tylko po części osięga. Wreszcie jeżeli między powątpiewaczami o rzeczywistości tego doświadczenia znajdują się surowi systematycy, którzy nawet na przypuszczających możność przemiany owsa w żyto, jakby na zabobonnych łatwowierców, litościwém poglądają okiem; tacy podług zdania sprawozdawcy, daleko są godniejsi politowania, iż wiedząc od kilkudziesiąt lat o tém tak ważném w królestwie roślinném zjawisku, dotąd jeszcze gruntownie go nie roztrząsali. Zaiste ubolewać należy nad tak ograniczoną anatomii roślinnéj znajomością, która im niedozwala obumarłe ściernisko i suche liście owsiane z przeszłoletniego zasiewu rozróżnić dokładnie od następno-letnich, czerstwych źdźbeł żytnych, które wyrastając z korzonków owsianych w maju, wydają piękne żyto, wszystkie oziminy własności posiadające. Cieszy atoli sprawozdawcę wytrwałość towarzystwa, z jaką prowadziło spór kilkuletni, nie w innym celu, jak tylko, aby nakłonić publiczność do uznania prawdziwem tego szczególnego zjawiska. Przyrodzenie działa podług prawideł od Stwórcy przepisanych, nie podług ograniczonych ludzkich systematów, do których się stósować wcale nie ma potrzeby.«

Gospodarz jeden w Inflantach udziela publiczności następnego doświadczenia temi słowy: »W przeszłym roku słyszałem od kilku doświadczonych rolników, że zasiawszy owies na wiosnę przed świętym Janem, i zsiekłszy go na paszę, przed wykłoszeniem się, dwa razy przed zimą, owies ten przemienia się w żyto. Ciekawość moja przemogła niedowiarstwo, jakie z tak nadzwyczajnego wypadku budzi się w każdym. Zkopawszy zatém kilka zagonów w ogrodzie, wyczyściwszy je jak najstaranniéj, aby nie zakradło się przypadkiem ziarnko, lub korzonek żytni, zasia-

lem owies. Zeszedł bujnie; podług przepisu, przed wykłoszeniem się, ściąłem go dwa razy, i na wiosnę puściło się żyto i ani śladu nie było owsa. (*)

SADOWNICTWO.

O PRZECHOWYWANIU OWOCÓW.

(Podług Dietricha.)

Tak jabłka jak i gruszki mają swoję porę dojrzewania, w któréj owoc z drzewa opada i odznacza się pięknym pozorem, świéżością i smakiem. Letnie owoce obrywa się na kilka dni przed zupełném dojrzeniem, a gdy się te uleżą, są bardzo smaczne, jednakże gdy długo na kupie leżą, tracą na swojéj dobroci i bywają mączaste, mdłe, albo w zgniliznę przechodzą.

Chcieć poznać porę, w któréj te owoce obtrzęsane być powinny, trzeba znać dokładnie gatunek swoich owoców i te w zimie starannie oglądać. Jabłka *Borsztówki zimowe (Winterborsdorfer)* zaraz po otrzęsieniu nie są smaczne; ale dopiéro koło Bożego Narodzenia, gdy się uleżą są kruche i bardzo smaczne, ku wiośnie zaś tracą tę dobroć i bywają nakoniec zupełnie mdłe. Równie gruszki *Bery* i *Bergamoty* z drzewa oberwane są twarde, wodniste i kwaśne, ale po kilku tygodniach lub miesiącach dostają masłowatości i w ustach rozpływają się; wtenczas będą najsmaczniejsze, lecz późniéj kruszeją i smak tracą. Ciepło sprzyja bardzo owocom do prędkiego dojrzewania. W rok mokry, chociaż owoc urośnie tak wielki jak zwyczajnie, nie przechowuje się jednak tak dobrze w zimie, i nie ma już tak dobrego smaku, jak owoc z pogodnego lata. Kiedy ziarnka owocu letniego w spadłych jabłkach lub gruszkach są czarne albo brunatne, to nie można zaraz wszystek owoc obtrzęsać, ale tylko ten obrywać, który z pozoru i farby zdaje się być dojrzały; tak odbiérając częściowo dojrzały owoc, można go dłużéj używać.

Owoce jesienne obrywają się o świętym Michale w porankach; suche zsypują się na kupę w komorze, i gdy tak przez kilka dni poleżą, odłącza się nadgniły, robaczliwy i spadły owoc, a wybrany znosi się do piwnicy, w któréj powinny być ustawione z desek stoły, a na wiérzchu tych plecionki z łoziny, na które rozściela się owoce w cienkiéj warstwie. Wielu sadowników rozściela owoce na słomie albo zsypuje na kupę w komorach, póki nie wyprzedadzą, lecz taki owoc smacznym nie będzie.

Owoców zimowych nie można obrywać przed świętym Michałem, lecz te póty mają stać na drzewie, póki liść z drzewa nie zacznie opadać. Późne gruszki zimowe i jabłka *Renety* mogą nawet bez szkody wytrzymać mróz, owszem ten przyspiesza dojrzewanie owoców; przeciwnie zaś gdyby za wcześnie oberwane były, więdniałyby, pomarczyłyby się i nie byłyby do użycia.

W obrywaniu owoców należy się przeto stosować do następujących prawideł:

1. Owoc letni, gdy ziarnka w spadających jabłkach lub gruszkach są brunatne lub czarne, trzeba obrywać częściowo i zsypywać na kupę, żeby się za kilka dni uleża.

2. Owoc jesienny na 14 dni przed albo po świętym Michale.

3. Owoc zimowy jak może być najpóźniéj obrywać; oberwany ma być otarty z rosy, i znosi się albo zaraz do piwnicy, albo kilka dni może poleżéć na kupie, żeby się wypocił. Przestrzegać najbardziéj potrzeba, iżby do zdrowego owocu nie wmieszał się nadgniły, albo spadły owoc, bo taki inne zgnilizną zaraża.

(*) Słyszeliśmy o podobném doświadczeniu, zrobioném przez uczonego naszego *Mostowskiego* we wsi *Włochach*, pod Warszawą.

Ażeby owoce długo przechowywać, potrzeba wiele starania. Często psuje się owoc przez złe obrywanie, albo obtłukując takowy przez złe noszenie do piwnicy. Cała rzecz zawisła na tém, aby każdy gatunek owocu osobno składać, jesiennych owoców nigdy przed świętym Michałem nie obrywać, oberwany nie zaraz do piwnicy znosić, ale w kupach na wolném powietrzu przez kilka dni dać mu poleżéć. Najlepiéj jest obrywać owoce ręką, albo stósownem do tego narzędziem, żeby je nie obtłukać. Gdy się owoc wypoci, obciéra się szmatą, składa się ostrożnie do koszów i znosi do piwnicy, gdzie każdy gatunek ma być osobno lekko na stoły wysypany, albo co lepsza pojedyńczo rękoma wyłożony. Podściółka słomiana szkodliwa jest bardzo owocom. Co tygodnia należy w piwnicach oglądać owoc, i ulażały wybrać na potrzebę, a późniéj dojrzewający, jak n. p. jabłka *Renety* i gruszki zimowe, (które aż po Bożém Narodzeniu dojdą do swojéj pory), zawsze się nakoniec zostawia. Pocisnąwszy owoc palcami, można najłatwiéj poznać ażali jest dojrzały.

Jak wyżéj powiedziano, jest bardzo ważną rzeczą trafić porę dojrzałości owocu; bo wiele gatunków gruszek letnich i jesiennych mają bardzo krótki czas dojrzewania, w którym gdy nie będą zużyte i na drzewie przestoją, tracą z dniem każdym na wartości i smaku. Gruszki *Bery* i *Bergamoty* niezupełnie dojrzałe są twarde, nie smaczne, i dobre są dopiéro w 8 lub 14 dni po oberwaniu, gdy się uleżą. Tak samo dzieje się z jabłkami, które po największéj części dopiéro koło Bożego Narodzenia ulęgają się, i wtenczas spotrzebowane być powinny; późniejsze gatunki jabłek dopiéro po Nowym Roku osiągają stan dojrzały; te dają się długi czas utrzymywać, bo aż do wiosny zachowują sok i smaku nie zmieniają. W pogodném i gorącém lecie dojrzewają owoce o dwa lub trzy tygodnie wcześniéj; przeciwnie zaś podczas mokrego roku o tyle później, i podpadają łatwiéj zepsuciu, niż owoce z posusznego roku.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

CHÓW ZWIÉRZAT DOMOWYCH.

O LECZENIU KSIĘGOSUSZU ZIMNĄ WODĄ.

Tak liczne doświadczenia w léczeniu bydła z téj choroby, przeciw któréj dotąd nic pewnego nie wynaleziono, i bydło tylko własnemi siłami dłużéj się broniąc szczęśliwie czasem wychodzi, wprowadzało interesowanych na różne pomysły, między któremi trafiono także na zimną wodę. Z dóbr hrabiego Kazimiérza Esterhazego podaje urzędnik jego następujące doświadczenie: »Roku 1838 w listopadzie zachorowały dwie krowy jednego dnia i jednéj godziny, które od cztérech tygodni stały w oddzielnéj stajni, gdzie nawet pomyśléć nie można było, żeby ta choroba mogła być zaniesioną. Choroba zatém powstała sama z siebie. Zdechły one szóstego dnia, okazując wszelkie przypadłości téj choroby. Po otworzeniu bydlęcia pokazał się dokładny księgosusz, jednakże płuca, wątroba, śledziona, równie jak i wnętrzności, były w stanie normalnym. Żółć była bardzo wielka i ciemno-zielonkowata. W kilka dni potém zachorował jeden wół z 24 sztuk razem stojących. Tenże zesmutniał, ruchy miał sztywne, uszy i rogi zimne, nie jadł, nie rumigał i nie gnoił. Odstawiono go w téj chwili do innéj stajni, puszczono mu krew, która była czarna i zapalona, lecz to nie pomogło, nastąpiła febra, wół zaczął się trząść, kiwać głową i puściła się materyja nieco krwista z nozdrza, łzy

z oczów, co okazywało widocznie drugi stopień choroby. Przeczytawszy w piśmie czasowém *Panonia* o użyciu zimnéj wody, sposobem podanym przez doktora Oertla, wziąłem się do tego środka i wół po 24 godzinach oglądał się za paszą, w 36 godzin dostał siana, zaczął rumigać, a po trzech dniach zupełnie był zdrów. Kto jednak nie ma dosyć wytrwałości i zaufania, sądząc że bydle nie wytrzyma tyle wody, lub nie chce użyć tyle starania, ten niechaj nie zabiéra się do takiéj kuracyi. Czém wcześniéj kto po okazaniu się drugiego stopnia choroby, jak było wyżéj, léczenie przedsięweźmie, tém pewniejszy może być wyléczenia. Najpiérw trzeba postawić chore bydle oddzielnie i w stajni daleko odosobnionéj. Nalewać mu butelką co godzina po 6—10 *Halb*, stosownie do siły bydlęcia, zimnéj studziennéj wody, potém umyć je i wyciérać mocno przez 10 minut, obwinąć mokremi płachtami od głowy do ogona, i obwiązać dubeltowo kocami, dobrze przystającemi do ciała. W takim stanie bydle będzie się pocić, i przez koce parować; mycie i obkładanie trzeba trzy razy na dzień powtarzać. Oczy, nos, uszy i pysk trzeba 5 do 6 razy na dzień zakrapiać wodą, a gdy zacznie gnoić, dawać krystyrę z zimnéj wody po 2 do 3 *Halby*. Nie u każdego bydlęcia jednakowe są zjawienia choroby; po każdém umyciu następuje febra i niezwykłe gorąco w całém ciele; u niektórych łajno wychodzi po każdéj krystyrze twarde nieco krwiste, u innych nadzwyczajnie śmierdzące krwiste, z nozdrza płynie biała flegma, albo trochę krwista, lecz niech to nie odstrasza, bo po dwóch dniach nieustającego nalewania i obkładania zimną wodą wszystko ustanie i bydle wyzdrowieje. Podczas nalewania bydlęcia wodą, trzeba być uważnym, bo bydle dostaje czasem zawrotu głowy i upada, dla tego trzeba je dobrze podesłać. Skoro zacznie się za paszą oglądać, nie trzeba mu dawać aż zacznie słomę z pod siebie jeść; można mu także wody do picia podstawiać. Prócz tego trzeba pamiętać przed rozpoczęciem kuracyi upuścić krwi bydlęciu, to ani flegma z nosa, ani łajno nie będzie tak krwiste. Podanie to jest z doświadczenia kilku gospodarzy, którzy dobrego skutku doznali.»

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

POWIDŁA ZE ŚLIWEK.

Pospolita śliwka pomimo że się przydaje na konfitury i do pieczywa, bardzo korzystnie także daje się użyć na powidła, które kilka lat przechowywać można.

Najlepszy sposób robienia powideł ze śliwek, jest następujący: dojrzałe śliwki myje się, wyrzuca z nich pestki, i gotuje w kociełku, mieszając nieprzestannie tak długo, póki się śliwki w płyn nie roztworzą. Gotują także śliwki z pestkami, bo rozgotowane śliwki zawsze przez druszlak przeciéra się, ażeby grubsze części mięsa śliwkowego zostały. Odcedzoną massę daje się znowu na kocieł, dodaje do tego dla czarności jagód z bzu pospolitego albo łupinek z orzecha włoskiego, skórek cytrynowych, na każdy garniec śliwek po 1/8 funta imbiru i tyleż goździków i gotuje takowe mieszając nieprzestannie, póki massa tak nie zgęśnie, że z łyżki nie ściéka, ale się w kupie trzyma. Czém gęściéj się powidła zagotują, tém są trwalsze, i w garnkach glinianych przykryte kozłowym łojem mogą kilka lat stać i nie zepsują się.

Z innego gatunku śliwek, gdy tych zanadto jest, równie też z czereszeń i wiszeń, można także podobne powidła czyli marmoladę robić, tylko do tych dodaje się nieco cukru, aby mogły do tortów być użyte.

Syrop z gruszek.

Syrop robi się z tych gruszek, które krótko trwają, i takowy może być do osłodzenia różnych potraw użyty. Gruszki z drzewa oberwane powinny kilka dni leżéć na kupie, aby się tém lepiéj cukrowe części rozwinęły, potém się je rozciéra i prasuje. Wyciśnięty sok gotuje się odszumowując go tak długo, aż zgęśnie; natenczas ochłodzony zléwa się do flaszek, a gdy w tych zupełnie ostygnie, to korkuje się, i stawia w zimném miejscu. Ażeby syropowi temu odjąć smak gruszkowy, rzuca się podczas gotowania do niego kilka żarzących węgli, z miękkiego drzewa, i z temi gotuje się aż do końca. Z ośmiu garncy soku gruszkowego można miéć trzy garnce syropu.

Pomnożenie cukru przez sposób zachowania buraków.

Professor Otto w Brunszwiku znalazł w burakach w pierwszych 14 dniach po zbiorze 10—12 na sto, po trzech tygodniach 14—16/100, a niektóre miały nawet 18—20/100 cukru krystalicznego (??) Cała przyczyna powyższego zjawienia polega na wyschnięciu. Burak świéży, co ważył 6 1/2 funtów, ważył potém tylko 4, a inny burak z 3/4 funt. ważył potém 5/8 funt.

Ztąd pokazuje się, jak wiele straciły wody buraki schowane w piwnicy. Pokazało się także, że w zimowych tygodniach cukier krystaliczny nie zmienia się wcale, i dopiéro ku wiośnie, gdy buraki rosnąć zaczynają podpadają one zmianie. Buraki czém większe, tém mniéj cukru zawierają.

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

W instytucie rolniczym, w Grignon, o 4 mile od Paryża, uczy się nauk gospodarskich tego roku 10 Polaków; nauki w téj szkole rozdzielone są na dwa lata i uczniowie obowiązani są pilnować ich bez żadnéj przerwy, bez żadnych świąt i wakacyj, co ztąd pochodzi, że się oddają nie tylko teoryi, ale także praktyce, tak, iż prawie wszystkie szczegóły i posługi gospodarstwa odbywane są przez samych uczniów. Pomiędzy uczniami Polakami znajduje się jeden, wysłany kosztem banku Królestwa Polskiego. Obszerna majętność, oddana przez rząd prywatnemu przedsiębierstwu, posiada wszystkie warunki podobnego wzorowego zakładu: rozmaitość gruntu, łąki naturalne i sztuczne, las i staw; rozmaite gatunki bydła, owiec i trzody, nastręczają uczniom znajomości porównawczych. Do zakładu tego należy fabryka narzędzi rolniczych i mąki kartoflanéj. *(P. R. P.)*

Olbrzymia pszenica. W roku zeszłym pokazywano w Anglii nową pszenicę na targu w Meklan, któréj jeden kłos ważył więcéj niż 3 do 4 znanéj pszenicy. Wydaje ona 15 do 16 kwarterów z akry (koło 55 korcy na nasz jeden mórg) i zowią ją *Donna Maria.*

Nadzwyczajny plon kartofli Rohana był roku 1838 w ogrodzie handlowych nasion p. Grashoff, w Kwedlinburgu. Z roli drugiéj klasy na 50 kwadr. prętach (110 sąż. kwad. aust.) zebrano 7000 funtów. Licząc po 100 funt. na szefel, było na naszę miarę koło 38 korcy, czyli z morga 550 korcy (!)

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.